Nouveau règlement concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (Règlement CE 1169/2011)

Les principales nouveautés à partir du 13 décembre 2014

INFORMATIONS SUR LES PRODUITS

JUSQU'À PRÉSENT			NOUVEAU	
INFORMATIONS OBLIGATOIRES 1. Dénomination de vente* 2. Nom et adresse du fabricant 3. Liste des ingrédients	4. Date limite de consommation* 5. Titre alcoométrique volumique* 6. Quantité de certains ingrédients 7. Quantité nette selon le §7 paragraphe 1		**INFORMATIONS OBLIGATOIRES** 1. Dénomination de la denrée alimentaire* 2. Liste des ingrédients 3. Quantité de certains ingrédients 4. Quantité nette* 5. Date limite de consommation/ date de durabilité minimale	6. Mode d'emploi (NOUVEAU) 7. Entreprises agroalimentaires 8. Pays d'origine (si nécessaire) (NOUVEAU) 9. Titre alcoométrique volumique* 10. Déclaration nutritionnelle (NOUVEAU)
> Les informations marquées par (*) doivent être mises en évidence			> Les informations marquées par (*) doivent être mises en évidence ; la DLC n'est plus concernée	
TAILLE DES CARACTÈRES Obligatoire: clairement lisible, sans indications précises.			**TAILLE DES CARACTÈRES** Taille minimale des mentions obligatoires: Hauteur des lettres: 1,2 mm pour les emballages > 80 cm² (plus grande surface), ce qui correspond à une taille de police Times New Roman 8, Pour des surfaces plus petites : 0,9 mm.	
INFORMATIONS SUR LE CONTENU Pas de règlementation précise dans le règlement relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.			**INFORMATIONS SUR LE CONTENU** Mentions relatives à l'état physique si son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur.	
ALLERGÈNES Liste des 14 allergènes.			**ALLERGÈNES** La liste des allergènes est identique. Mise en évidence grâce à la police des caractères; l'étiquetage des allergènes concerne également les lots.	
CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT Produits préemballés destinés au consommateur final.			**CHAMP D'APPLICATION DU RÈGLEMENT** Denrées préemballées à chaque niveau, c'est-à-dire même si elles sont transformées; Vente à distance, par exemple Internet.	
DATE DE CONGÉLATION Pas de réglementation.			**DATE DE CONGÉLATION** Obligatoire pour les produits à base de viande et les produits de la pêche.	
ORIGINE Pour la viande bovine.			**ORIGINE** Pour la viande bovine ainsi que pour la volaille, la viande de porc, la viande ovine et la viande caprine.	
MENTIONS OBLIGATOIRESS Mentions pour la caféine et l'aspartame par exemple.			**MENTIONS OBLIGATOIRES** De plus, pour les stérols végétaux, les produits décongelés, origines des produits pour les huiles et graisses végétales, Mention „nano" et imitations de denrées alimentaires.	
MARQUAGE Facultatif mais obligatoire pour les allégations de santé.			**MARQUAGE** Obligatoire, il existe 19 exceptions.	
UNITÉ DE RÉFÉRENCE ET REPRÉSENTATION 100g/100ml, sous forme de tableau et l'un derrière l'autre en cas de manque de place.			**UNITÉ DE RÉFÉRENCE ET REPRÉSENTATION** 100g/100ml, sous forme de tableau et l'un derrière l'autre en cas de manque de place.	
ÉLÉMENTS Big 4 ■ Valeur énergétique ■ Protéines ■ Glucides ■ Lipides	Big 8 ■ Valeur énergétique ■ Protéines ■ Glucides ■ Sucre	■ Lipides ■ Acides gras saturés ■ Fibres alimentaires ■ Sodium	**ÉLÉMENTS** Big 7 ■ Valeur énergétique ■ Lipides ■ Acides gras saturés ■ Glucides	■ Sucre ■ Protéines ■ Sel
MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES ■ Amidon ■ Polyalcools ■ Acides gras mono-insaturés	■ Acides gras poly-insaturés ■ Cholestérol ■ Vitamines ■ Minéraux		**MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES** ■ Acides gras mono-insaturés ■ Acides gras poly-insaturés ■ Polyalcools ■ Amidon	■ Fibres alimentaires ■ Vitamines ■ Minéraux
			> Indication des acides gras trans et du cholestérol impossible	
ORDRE Valeur énergétique [kJ/kcal] Protéine [g] Glucides [g] davon: - Sucre [g] - Polyalcools [g] - Amidon [g]	Lipides [g] dont: - Acides gras saturés [g] - Acides gras mono-insaturés [g] - Acides gras poly-insaturés [g] - Cholestérol [mg] Fibres alimentaires [g] Sodium [g] Vitamines et minéraux		**ORDRE** Energie [kJ/kcal] (NOUVEAU) Lipides [g] dont: - Acides gras saturés [g] - Acides gras mono-insaturés [g] - Acides gras poly-insaturés [g]	Glucides [g] dont: - Sucre [g] - Polyalcools [g] - Amidon [g] Fibres alimentaires [g] Protéine [g] Sel [g] (NOUVEAU) Vitamines et minéraux
REPÈRES NUTRITIONNELS JOURNALIERS (RNJ) Facultatif			**APPORTS DE REFERENCE POUR UN ADULTE TYPE (8400KJ/2000KCAL)**	

INFORMATIONS SUR LE PROCESSUS

ECHANGE DE DONNÉES SELON LES RECOMMANDATIONS GS1

JUSQU'À PRÉSENT	NOUVEAU
DÉNOMINATION LÉGALE DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE Non transmise jusqu'à présent. En général, seuls la marque/le nom du produit étaient communiqués (Exemple: Nom du produit: Smarties, Désignation: petites billes en chocolat).	**DÉNOMINATION LÉGALE DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE** Mention obligatoire à l'avenir, également en cas de vente à distance, c'est pourquoi les informations doivent être échangées.
LISTE DES INGRÉDIENTS Non transmise jusqu'à présent.	**LISTE DES INGRÉDIENTS** Mention obligatoire à l'avenir, également en cas de vente à distance, c'est pourquoi les informations doivent être échangées. Enjeu: mise en évidence des allergènes. En général les allergènes sont indiqués en gras dans la liste des ingrédients. Toutefois, le format du texte ne peut pas être transféré dans les données de base.
ALLERGÈNES Non transmise jusqu'à présent.	**ALLERGÈNES** La mention sur les risques pour la santé sera à l'avenir une mention indispensable en cas de vente à distance. Enjeu: interprétation sans ambiguïté de la dénomination (Exemple: l'allergène « Gluten » pourrait être mentionné comme une « protéine de blé » dans la liste des ingrédients).
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE Non transmise jusqu'à présent.	**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE** Mention obligatoire à l'avenir, également en cas de vente à distance, c'est pourquoi les informations doivent être échangées. Mentions souvent très complexes. Les contenus par unité de quantité peuvent différer sensiblement des portions. Enjeu : reproduction correcte des données de base transmises.

Sources: VFED aktuell 139/2014, p. 10-11; Standards-Das Magazin für die effiziente Supply Chain (édité par la GS1) Edition 1/2014, p. 20-22